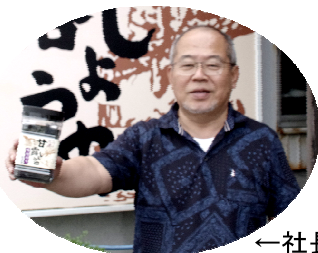


(株)内富海苔店



←社長の内富さん

(株)内富海苔店は今年で創業60周年を迎えます。時代と共に販売方法も多様化しています。海苔以外に最近開発された新商品も好評のようですよ！ 取材：大下



紫蘇を漬け込んだ
甘露醤油を塗った「しどかんろ」
は、水産庁長官賞と東京都知事賞
を受賞しています！

【味付け海苔の原材料】社長自ら買い付けに行き、自社工場で「焼き→味付け→梱包」をしています。

- ★海苔・・・これがないと始まらない！海苔は草質が柔らかい、早い時期の有明産です。(焼き海苔は宇部岬産です)
- ★醤油・・・地元ならではの甘露醤油を使用。再仕込み醤油の芳醇かつまるやかな甘い香りがいいですね♪
- ★塩・・・瀬戸内海の天然塩、ご存知「伯方の塩」！



↑店内には海苔以外にも郷土のお土産品が並びます

【一味違う！】内富海苔店では味付けタレに唐辛子を使用していません。創業者が、子供さんにも安心して食べてもらいたいとの思いで作上げたものです。

他にも、瀬戸内産の「かきエキス」で味付けしたかき風味の味付け海苔もあります。

こんな商品もあるよ！



120g・¥860 / 200g・¥1,296

最近、売り出した酒粕パウダー「極み」。インターネットでも好評のようです。

実はこれ、あの純米大吟醸「獺祭」の酒粕を粉末にしたものです！

パウダーだからお料理やお菓子作り、ヨーグルトやドリンク、ご飯を炊くときに混ぜたりと、いろいろなものに使いやすく、保存も簡単～♪アルコールは1%以下なので、小さな子どもさんにも安心です。

何故、酒粕なの!?

酒粕はたんぱく質や脂質だけでなく、アミノ酸、ビタミンなど栄養豊富な食品です。その上、食物繊維と同じような働きをする「レジスタントプロテイン」を含み、コレステロール低下や肥満抑制の効果が期待できるとのことですよ！！

こ～んな使い方♪

お酒を作る杜氏の手がきれいなことは有名ですよ。化粧水に混ぜたり、自家製パックを作る人もいらっしゃるそうです。色白でしっとりお肌を目指しましょう！

■DATA

【住 所】周南市五月町 3-13
 【T E L】0834-21-1183
 ☎フリーダイヤル 0120-24-1183
 【駐 車 場】有 (3台)
 【定 休 日】日曜日・祝日
 【営業時間】9:00～17:00
 【Eメール】

k.uchidominoriten@comet.ocn.ne.jp